La Chilacayote du Mexique (Courge de Siam) : Cucurbita ficifolia Bouché (C. melanosperma Al. Braun),

par MM. D. Bois et J. Gérôme.

I. Historique (nomenclature, origine).

La Courge à feuilles de Figuier, qui fait l'objet de cette Note, est signalée en Europe depuis 1824 ; elle figura à cette date sous le nom de *Cucurbita melanosperma* Al. Braun dans le catalogue de graines du Jardin botanique de Carlsruhe (mais sans description et sans indication d'origine). Une description régulière sous ce nom en fut publiée vingt-trois ans plus tard par Gasparrini, dans les *Comptes rendus de l'Académie des Sciences de Naples*, 1847, p. 208.

Mais antérieurement, en 1837, Bouché, de Berlin, l'avait publiée et décrite sous le nom de *C. ficifolia* (in *Verh. der Ver. des Gartenb. Berl.*, XII, 1837, p. 305).

En vertu des lois de la nomenclature botanique, la dénomination de Braun, non accompagnée d'une description, n'est pas admissible ; celle de Bouché a la priorité; aussi est-ce le nom de *C. ficifolia* qui est admis comme valable dans l'*Index Kewensis* et dans *Monographiæ phanerogamorum*, vol. III, p. 547 (Cucurbitacées, par Cogniaux, 1881).

Dans les jardins français, les publications agricoles et horticoles, la plante était fréquemment signalée sous les noms de *Melon de Malabar*, *Courge de Siam ;* en Allemagne, sous celui d'*Angurian-Kurbis* (C. Koch. in *Belg. hort.*, vol, 11, p. 93, 1860-1861); en Italie, sous celui de «*marmorata*» (in Walpers, *Annales Botanicæ systematicæ*, vol. 4, p. 865).

Les noms vulgaires français, rappelant des pays asiatiques et le fait que la plante paraissait fort répandue en Chine, ont fait dire à Naudin (in *Flore des Serres*, vol. 12, p. 123, 1857) que cette espèce était *indubitablement* originaire de l'Asie méridionale.

C. Koch (cité plus haut) pensait, en 1861, que c'était la même plante que le *C. ficifolia* Wallich, des Indes orientales, et qu'on en devait l'introduction à Wallich lui-même. (En réalité, la plante de Wallich appartient à un genre tout différent : *Trichosanthes himalayensis* C. B. Clarke).

Il n'est pas moins resté pendant très longtemps dans l'opinion des

botanistes que la «Courge de Siam» était originaire de l'Asie orientale; L'*Index Kewensis* donne cette indication, Cogniaux fait de même, mais avec une restriction : *indigena verisimiliter in Asia orientali; in regionibus calidis culta* (1881).

Pourtant, de Candolle, en 1883 (*Origine des plantes cultivées*, p. 205) écrit au sujet de cette espèce : «Jusqu'à présent, aucun botaniste ne l'a trouvée à l'état spontané. Je doute beaucoup qu'elle soit originaire d'Asie, car toutes les espèces connues de *Cucurbita* vivaces sont du Mexique ou de Californie.» L'auteur rappelle en outre que le Docteur Bretschneider la lui a signalée comme étant cultivée par les Chinois.

En 1899, le botaniste américain J. N. Rose, dans un travail intitulé *Notes on useful Plants of Mexico* (U. S. Department of Agriculture, Division of Botany), consacrait une courte notice de huit lignes au *Cucurbita ficifolia* Bouché, auquel il donnait le nom vulgaire de *Chilacayote*.

Et plus récemment (1914), une publication de San José (Costa-Rica), *Boletino de Fomento*, p. 274-278, donnait ces mêmes renseignements d'après lesquels la *Chilacayote* est une plante vivace indigène du Mexique, qui existait dans ce pays et y était utilisée par les habitants avant la conquête européenne.

A ce sujet, M. Diguet, explorateur scientifique, correspondant du Muséum, nous a procuré le *Diccionario de Aztequismos*, de Robelo, dans lequel la *Chilacayote* est décrite d'après la traduction de l'ouvrage de Hernandez par Fr. Francisco Ximenez (1615).

La courte description indique bien les caractères du *C. ficifolia*, notamment ceux du fruit (enveloppe extérieure lisse, dure à maturité, chair blanche, très fibreuse, donnant lorsqu'elle est cuite les «Cabellos de Angel» (Cheveux d'ange), ainsi que la couleur particulière des graines, «communément noires».

Le nom espagnol *Chilacayote* est dérivé de la langue nahuatle; quoiqu'on en ait donné plusieurs étymologies, il semble vraisemblable qu'il dérive des mots *Tzilac, Ayotli,* et signifie *Calebasse à fruit lisse ;* les mots *Tzilic* (pour *Tzilictic*) et *Ayotli* (*Tzilicayotli*) font allusion à l'écorce dure du fruit quand il est mûr, et à sa sonorité (*Calebasse qui sonne bien, Calebasse sonore*).

On sait que les Nahuatls constituaient le peuple qui dominait au Mexique au moment de la découverte de ce pays par les Espagnols.

Puisque la plante qui nous occupe avait des noms nahuatls, c'est qu'elle existait bien au Mexique avant la découverte de l'Amérique.

Or il se trouve que l'auteur du *Diccionario de Aztequismos* cité plus haut identifie la Chilacayote au *Cucumis Citrullus* Ser., qui est le *Citrullus vulgaris* Schrad., c'est-à-dire le Melon d'eau ou Pastèque. Mais la Pastèque, plante annuelle, n'existe à l'état indigène qu'en Afrique tropicale et australe; elle est cultivée et devenue subspontanée dans toutes les régions chaudes. Il y a

donc eu confusion entre la plante indigène du Mexique et une plante introduite ; cette confusion s'explique d'autant mieux de la part de l'auteur d'un ouvrage linguistique et grammatical que, dans les deux plantes, le fruit est lisse et bariolé, et que la Pastèque a aussi souvent des graines noires. Mais la chair de la Pastèque, très aqueuse, ne donne pas les fibres si nombreuses que l'on trouve dans la Chilacayote ; de plus, la Pastèque n'a pas un fruit à écorce suffisamment durcie pour qu'on puisse le comparer avec une «courge sonore».

On peut donc, d'après ces quelques documents, accepter pour vraie l'indication donnée par J. N. Rose et par M. Mario Calvino : le *Cucurbita ficifolia* Bouché, considéré comme étant d'origine asiatique, est une espèce vivace, indigène du Mexique et connue des habitants avant la conquête du pays par les Européens.

II. Introduction en France, valeur économique, utilisation.

Sans rechercher si la Courge à graines noires a pu être cultivée après 1824 au Muséum, ce qui est fort possible, la plante ayant été offerte en graines dès cette année aux différents jardins botaniques, signalons tout de suite une introduction directe faite au Muséum, très curieuse et très particulière, rappelée par Naudin dans son Mémoire sur les Cucurbitacées, publié dans les *Annales des Sciences naturelles*, en 1856.

«Lors de l'envoi des Yacks de Chine en France par M. de Montigny, en 1854, une grande quantité de Courges mélanospermes avaient été embarquées à Shang-Haï pour servir de nourriture à ces animaux durant le voyage. À leur arrivée au Muséum, où l'on sait que les Yacks séjournèrent près d'un an, il restait encore plusieurs tonneaux de ces fruits parfaitement conservés.

«Il semblerait, d'après ce fait, que la plante est cultivée en Chine sur une grande échelle. Sa semi-rusticité sous le climat de Paris, sa culture facile et la longue durée de ses fruits en feront peut-être un jour une plante économique d'une certaine importance en Europe pour l'alimentation du bétail, surtout pendant l'hiver.»

La question de l'utilisation de cette Courge était donc nettement posée dès 1856 par Naudin ; d'autres botanistes ne voyaient dans cette plante qu'une espèce curieuse ou ornementale ; ses fruits sont indiqués comme «non comestibles» par Al. Braun en 1857 (Walpers, *Ann. Bot. Syst.*, vol. 4, p. 864) ; C. Koch, en 1860, après avoir fait ressortir toutes les qualités ornementales de la plante, écrit au sujet des fruits : «Ils sont tout à fait impropres à l'alimentation, ce qui est d'autant plus malencontreux qu'ils peuvent se conserver plusieurs années ; nous en avons nous-même conservé jusqu'à deux ans.» (*Belgique horticole*, vol. 11, p. 93.)

Les auteurs du *Potager d'un curieux,* MM. Paillieux et Bois, ne se sont pas laissé influencer par l'opinion de ces botanistes pessimistes et ont, au contraire, cherché à vulgariser l'utilisation de la Courge à graines noires, soit comme nourriture du bétail, soit comme légume.

La plante est de culture facile, d'un rendement considérable, puisque MM. Paillieux et Bois ont pu récolter sur quatre pieds 70 fruits pesant 370 kilogrammes. Au Mexique, où la plante est vivace, M. le Docteur Dugès, agent consulaire de France à Guanajuato, a obtenu jusqu'à 80 fruits sur une plante. (Lettre du Docteur Alfred Dugès à M. Bois.)

Le lecteur trouvera dans les éditions successives du *Potager d'un curieux*, à l'article «Courge de Siam», une quantité de recettes pour l'utilisation du fruit : confitures, potages divers, légumes, beignets, etc.

Les mêmes renseignements ont paru aussi sous la signature de Legoupil (D. Bois) dans le *Journal de vulgarisation de l'Horticulture,* publié par MM. Vauvel et Bois, année 1880, pages 64 à 69. On y trouve en plus une recette pour en faire des gâteaux tirée du *Dictionnaire général de la Cuisine française,* et une autre recette relative à la fabrication d'une sorte de choucroute avec des Potirons ordinaires, recette donnée autrefois par Morren, dans le *Journal d'Agriculture de Belgique.*

Depuis un bon nombre d'années, M. Bois a eu l'occasion de faire déguster à diverses personnes cette sorte de choucroute faite avec la Chilacayote (ou Courge de Siam), qui, par la nature fibreuse de sa chair, se prête très bien à cette utilisation, la préparation pouvant être comparée à la choucroute vraie, au point de s'y méprendre.

Il s'est attaché à propager la plante en en faisant des dons de graines aux membres de la Société nationale d'Acclimatation.